



Découvrez la box 100% Bourguignonne

Tradition & gourmandise, by Le Guide Martin

Un concentré de saveurs Bourguignonne dans un format gourmand. À l'intérieur, vous y trouverez :

-  Crémant de la Maison Veuve Ambal
-  Moutarde Fallot au pain d'épices
-  Terrine du Morvan au Marc de Bourgogne
-  Biscuit salé Marguerite en Bourgogne
-  Pâte à tartiner de la chocolaterie de Bourgogne

Juste après, découvrez les secrets de ces produits fabriqués au cœur de la Bourgogne (lieu de production, produits phases, conseil de dégustation).

Avec gourmandise,
Le Guide Martin, by Marine 



Héritage, savoir-faire, dégustation... toute l'élégance d'une box pensée avec amour 

La moutarderie Edmond Fallot

Fondée en 1840 à Beaune, cette maison familiale perpétue un savoir-faire artisanal unique. Elle est aujourd'hui l'une des dernières moutarderies indépendantes de Bourgogne.

 **Production** : Beaune, Côte-d'Or (21).

 **Produit phare** : Moutarde de Dijon et spécialités aromatisées.

 **Conseil de dégustation** : À déguster en petite touche pour révéler l'élégance et la complexité de vos plats

La Maison Veuve Ambal

Fondée en 1898 en Bourgogne par Marie Ambal, la maison Veuve Ambal s'est illustrée par la qualité de ses crémants élaborés selon la méthode traditionnelle. Elle allie savoir-faire et innovation, devenant aujourd'hui le premier producteur de crémant de Bourgogne.

 **Production** : Montagny-lès-Beaune, Côte-d'Or (21).

 **Produit phare** : Crémant de Bourgogne - Blanc, Blanc de Blanc, Blanc de Noir, Rosé

 **Conseil de dégustation** : Le crémant Veuve Ambal se savoure bien frais à l'apéritif, accompagne les plats légers et sublime les desserts fruités lors des moments festifs.



Terrine du Morvan

Forte de près de 30 ans d'expérience, cette maison valorise les recettes traditionnelles bourguignonnes, le choix rigoureux des viandes et le respect des savoir-faire locaux. La terrine elle-même relève de cette tradition : elle est élaborée « traditionnelle, simple et savoureuse à la fois » et est délicatement parfumée au Marc de Bourgogne.

📍 **Production** : Parc naturel régional du Morvan, Saône-et-Loire (71)

★ **Produit phare** : Terrine du Morvan

🔔 **Conseil de dégustation** : Servez cette terrine légèrement fraîche en entrée sur une tranche de pain de campagne ou en accompagnement d'une salade verte.

Marguerite en Bourgogne

La Biscuiterie Marguerite en Bourgogne est une entreprise artisanale installée à Hurigny (Saône-et-Loire), qui fabrique des biscuits bio, sucrés et salés, à partir d'ingrédients issus de filières locales et biologiques.

📍 **Production** : Hurigny, Saône-et-Loire (71)

★ **Produit phare** : Biscuits bio, sucrés et salés

🔔 **Conseil de dégustation** : Biscuits salés : Idéal à l'apéritif, avec fromage ou foie gras. Se marie bien avec un vin blanc léger ou un jus de fruits frais. Biscuits sucrés : À savourer avec thé, café ou chocolat chaud. Parfaits au goûter ou en accompagnement d'un dessert.



Chocolaterie de Bourgogne

Fondée en 1912 à Dijon, la Chocolaterie de Bourgogne s'est distinguée par son savoir-faire artisanal et la qualité de ses chocolats. Elle a longtemps été un acteur majeur de l'industrie chocolatière française. Aujourd'hui, elle incarne l'héritage gourmand et l'excellence de la tradition bourguignonne.

📍 **Production** : Dijon, Côte d'Or (21)

★ **Produit phare** : Escargots de Bourgogne

🔔 **Conseil de dégustation** : se déguste sur du pain frais, des crêpes ou des fruits pour un moment gourmand. Elle peut aussi être utilisée en pâtisserie, pour garnir des gâteaux ou napper des desserts.

Avec gourmandise,
Le Guide Martin, by Marine ❤️



BON DE COMMANDE

Tradition & gourmandise, by Le Guide Martin



35 €

LA BOX 100% BOURGUIGNONNE

Idéale à offrir pour Noël, commande jusqu'au XX novembre !



-  Bouteille de Crémant de la Maison Veuve Ambal
-  Moutarde Fallot au pain d'épices
-  Terrine du Morvan au Marc de Bourgogne
-  Biscuit salé Marguerite en Bourgogne
-  Pâte à tartiner de la chocolaterie de Bourgogne

NOM - PRÉNOM : TÉLÉPHONE :

ADRESSE :

PRODUITS	PRIX	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
BOX 100% BOURGUIGNONNE  (crémant)	35 €	---	--- €

Méthodes de paiement : virement bancaire, chèque, espèces à réception de la commande

Livraison des commandes garantie avant Noël ! 

Contact

Pour toutes demandes, contactez-moi :

 Site internet

 Instagram

 TikTok

 leguidemartin@outlook.com

 07.71.11.92.70.

Le Guide Martin, by Marine ❤️

